

Agricultura

A força do conilon

VITÓRIA-ESPÍRITO SANTO

Suplemento Especial

SEXTA-FEIRA - 12 DE DEZEMBRO DE 2003



**Café Conilon
melhorado
10 anos de
qualidade**

ESPÍRITO SANTO
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA

RICARDO FERRAÇO *Secretário de Estado da Agricultura*

Café sempre será forte no ES

“Rompemos com o estigma de que o serviço público não tem capacidade de promover ações com competência. Ampliamos em 181% a produção estadual, expandindo apenas 12% a área cultivada. Continuaremos investindo em ciência, tecnologia e inovação”

AS-00410-2

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca



feicultores da ordem de R\$ 435 milhões.

A Secretaria de Estado da Agricultura acaba de realizar o Plano Estratégico da Agricultura - Pedeg. Quais são os desafios para o Conilon?

- O Pedeg é parte de um esforço maior liderado pelo Governador Paulo Hartung na direção de implementarmos o planejamento em nossas ações.

O planejamento não é mais vantagem competitiva, é premissa. No caso do Conilon, continuaremos a apostar em ciência, tecnologia e inovação. Esse é um desafio constante, tanto que em meados de 2004 estaremos lançando uma nova variedade de café, mais resistente a pragas e doenças e à seca. Nossa meta continua sendo a de ampliar a produ-

ção sem a expansão da área plantada, ou seja, ao proporcionarmos sustentabilidade à cafeicultura, geraremos excedentes para a diversificação do agronegócio no Estado.

E a influência da seca na principal região produtora de café Conilon?

- Não há alternativas à substituição do café Conilon nessa região. O Conilon tem tu-

do a ver com as condições de clima e solo do norte e das regiões mais baixas do sul do Estado. Contudo, chegou o momento de produzirmos uma política estruturada de convivência com a seca. Mas é preciso reconhecer que avançamos muito nos últimos anos. Somos o Estado com a maior área irrigada, em termos proporcionais, do país, com cerca de 150 mil hectares irrigados, sendo 110 mil somente na cafeicultura. Ampliar a disponibilidade hídrica, tendo em vista o aumento do consumo de água para a irrigação no parque cafeeiro, é um desafio extraordinário.

O desempenho notável da área de pesquisa logrou um grande incremento de produção com ganhos de qualidade. Mas a expansão da oferta não pode resultar em compressão dos preços que andaram experimentando recentemente as cotações mais baixas dos últimos anos?

- O mercado tem de ser analisado a partir de uma visão mais sistêmica e de longo prazo. Em que pese a compressão dos preços, nós estamos produzindo café Conilon com qualidade e a custos reduzidos, com alto grau de competitividade. Tanto que, além de abastecermos o segundo maior mercado consumidor mundial, que é o Brasil, ainda exportamos, pelo Porto de Vitória, em 2002, mais de 3,8 milhões de sacas de Conilon. A reflexão que precisa ser feita é que se mantivéssemos o nível de produtividade do passado, teríamos, com certeza, uma explosão de problemas sociais e econômicos, tanto no campo, quanto na maioria das cidades capixabas.

A tendência recente de enfatizar a produção de cafés de qualidade, que produzem maior valor agregado, pode tomar espaços do conilon?

- O café robusta/Conilon é a matéria-prima básica da indústria do solúvel e dos blends. O trunfo brasileiro será a venda casada de arábica com robusta, pois já temos a hegemonia no mercado mundial de arábica. Devemos ter em mente que na China e Ásia, focos da busca de aumento no consumo mundial, o hábito de beber café ainda é pouco disseminado. Lembremos ainda que a abertura do mercado japonês, hoje um importante consumidor mundial, coube ao café solúvel, devido à similaridade de preparo com relação ao chá. Em suma, há mercados diferenciados e esses cafés são complementares e não excludentes. Mas, para que possamos nos apropriar de maior parcela da movimentação mundial do mercado café, é fundamental que, aos poucos, passemos a ampliar as exportações de produtos diferenciados com maior valor agregado. É incrível, mas 90% de nossas exportações referem-se a grãos verdes, não industrializados.

Uma cultura que deu certo

Atualmente, o Espírito Santo é excelência mundial em café conilon, tanto na produção, quanto na geração de tecnologias

Por incrível que possa parecer, a cultura do café conilon chegou ao Estado em tempos de crise: era necessário renovar, tentar fazer diferente. E deu certo. Hoje, o Estado do Espírito Santo é excelência mundial em café conilon, tanto na produção, quanto na geração de conhecimentos e tecnologias para essa espécie de café.

A primeira semente de conilon começou a dar frutos em 1970, quando as autoridades do município de São Gabriel da Palha resolveram se organizar para, juntos, tentar solucionar os problemas da crise cafeeira. Foram analisados o solo e o clima da

região e ficou constatado que a cultura do conilon era favorável para o município. Havia também a expectativa da produção ser absorvida pela indústria de solúvel que se implantava no Estado e que se comprometia em comprar o robusta produzido no município.

Após algumas experiências, em 1971, foi montado o primeiro viveiro de mudas de café conilon no Estado, na administração do prefeito Dário Martinelli.

A partir daquela data, as autoridades em parceria com técnicos da Acares (hoje Incaper) e religiosos promoveram uma campanha de conscientização entre os pro-

dutores, incentivando o plantio do robusta. A prefeitura local chegou a doar mudas de café para aqueles que desejassem plantar em curvas de nível, sendo orientados pelos técnicos.

Embora houvesse o descaso do Governo em relação ao conilon, o café foi ganhando espaço e adeptos. A experiência positiva de São Gabriel da Palha logo contagiou os municípios vizinhos, entre eles Pancas, Boa Esperança, Nova Venécia e Barra de São Francisco.

Após observar o crescente interesse pela cultura, finalmente o Governo Federal designou alguns técnicos para estudar o desenvolvimento da cultura em São Gabriel da Palha como lavoura experimental.

Comprovada a qualidade do robusta, em 1975, abriam-se as primeiras linhas de financiamento para o conilon em todo o Brasil, graças ao trabalho e às solicitações de São Gabriel da Palha.



Em 1971 foi montado o primeiro viveiro de mudas no Estado

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Espécie veio da África

Divulgação

No meio de 100 espécies, apenas duas são comerciais: arábica e conilon



A rusticidade da espécie *Coffea Canephora* foi o principal motivo de sua disseminação

A espécie *Coffea canephora* é originária do continente africano, das florestas da República da Guiné, Uganda e Angola. O gênero *Coffea* reúne mais de 70 espécies, originárias de diversas regiões tropicais e subtropicais da África, de Madagascar e de ilhas vizinhas. Mas são apenas duas as espécies que possuem expressão comercial: o *Coffea Arabica* e *Coffea Canephora*.

O cultivo comercial de café teve início no Yemen, com a espécie *Coffea Arabica*. Segundo os pesquisadores, provavelmente, o principal motivo da popularização da espécie *Coffea Canephora*, foi a sua resistência a uma doença chamada ferrugem, constatada grande incidência de nas regiões sul e leste da Ásia, entre 1870 e 1900.

"O *Coffea Canephora* é uma planta de fecundação cruzada, o que leva à formação de lavouras muito heterogêneas, com plantas expressando características muito distintas quanto à arquitetura, época e uniformidade de maturação de frutos, tamanho e peso de grãos, susceptibilidade a pragas e doenças e, especialmente, quanto ao potencial produtivo, explica o engenheiro agrônomo do Incaper, Aymbiré Francisco.

Os primeiros cultivos e trabalhos de melhoramento da

espécie foram realizados em Java, por volta de 1900, buscando estabelecer as bases biológicas fundamentais.

Seu cultivo expandiu-se posteriormente para outras regiões da África, América e Ásia, principalmente a partir do surgimento do café solúvel, na década de 50, e de seu emprego nos 'blends' de cafés torrados e moídos.

Café foi descoberto por pastor de ovelhas na Etiópia

Segundo os pesquisadores, a origem do café é uma lenda. Um pastor de ovelhas, da Abissínia — hoje Etiópia — notou alterações no comportamento dos animais que comiam determinadas frutinhas vermelhas.

Da África, o café foi para a Ásia. No século XIII, já era encontrado na Arábia, mas só no século XVI começou a ser torrado e moído. Foram os

pérsios os primeiros a confeccionar a bebida como hoje é usada. Diziam eles que o café facilitava a digestão, afasiava o sono e alegrava o espírito.

O café percorreu um longo caminho até chegar ao Brasil, em 1722, trazido por Francisco de Meio Palheta. Passando pela Síria, Turquia, Egito, Itália, Inglaterra e Holanda. Naquela época, a riqueza das nações dependia da raridade dos produtos que tinha para fornecer ao mercado mundial, que se fortalecia.



A partir do século XIX o café tornou-se o principal produto de exportação do país

Foi por meios não muito convencionais que o sargento-mor Palheta teve acesso a mudas de café — existem registros, inclusive, de que foi a excessiva aproximação com a mulher do governador da Guiana Holandesa, onde o segredo da bebida era guardado a sete chaves e as mudas das plantas, inacessíveis a qualquer estrangeiro — que lhe permitiu tal feito.

O que é certo é que o café foi plantado pela primeira vez no Brasil em 1727, na cidade de Belém do Pará. Somente em 1773

ele chega ao Rio de Janeiro, depois de passar pelo Amazonas, Maranhão e por todo o Nordeste, sem encontrar solo propício à sua cultura.

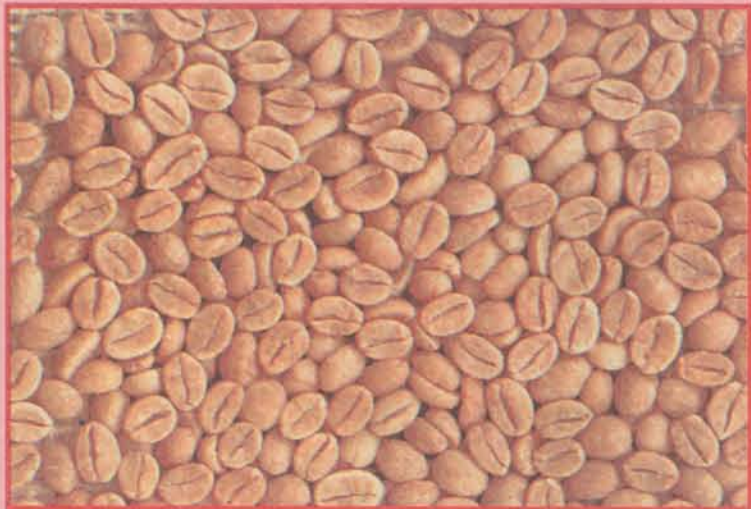
Do Rio para o Espírito Santo, São Paulo, Minas Gerais e Paraná, o café expandiu-se rapidamente e a partir de meados do século XIX tornou-se o principal produto de exportação do país e a maior fonte de riqueza. Os grandes fazendeiros passaram a adquirir títulos de nobreza, tornando-se os "barões de café".

Expresso, solúvel e blend

A espécie *Coffea Canephora* caracteriza-se por suas notáveis propriedades na produção dos chamados cafés solúveis. A espuma do café expresso também é obtida com a mistura do conilon ao arábica. Outra utilização muito freqüente do robusta é em 'blends', com *Coffea Arabica*, na industrialização de cafés torrados e moídos, propor-

cionando ao produto final uma expressiva capacidade de competição no mercado.

Os pontos fortes do conilon são o maior rendimento industrial e os menores preços médios praticados na sua comercialização. A rusticidade, tolerância às doenças e sua fácil adaptação ao clima tropical são outras características que tornam o conilon atraente.



Tecnologia garante competitividade

O melhoramento genético possibilitou um salto no nível de produtividade antes inimaginável

Faz pouco tempo que termos como melhoramento genético e clonagem se popularizaram. Desde 1985, pesquisadores do Espírito Santo estão trabalhando com clonagem para o melhoramento genético do café conilon. Infelizmente, como o trabalho de pesquisa é silencioso, o capixaba desconhece que o Estado é referência mundial em tecnologia quando se fala em café conilon.

Freqüentemente, produtores e pesquisadores de diversas regiões do mundo visitam o Estado para saber a "mágica" que os nossos pesquisadores fizeram para melhorar a qualidade e aumentar a produtividade da espécie.

A "mágica" é na verdade fruto de muito trabalho dos pesquisadores do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e de parcerias com outras renomadas instituições de pesquisa, como o Instituto Agrônomo de Campinas - IAC, a Universidade Federal de Viçosa e a Epamig, entre outras. Ao longo dos anos, eles foram selecionando as melhores plantas da espécie *Coffea Canephora*, da qual faz parte, a variedade conilon. Os principais quesitos para a seleção eram a alta produtividade, estabilidade de produção, tolerância às principais pragas e doenças - especialmente a ferrugem, tolerância à seca, porte e arquitetura da planta mais compactos, todas características essenciais para a evolução observada na exploração do conilon no Espírito Santo.

"Além do desempenho produtivo, o que mais distingue as primeiras variedades criadas pelo Incaper é a uniformidade de maturação dos seus frutos e a época de maturação de cada uma das três variedades", explica o engenheiro agrônomo Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca, pesquisador do Incaper.

Isso possibilitou um salto antes inimaginável no nível de produtividade. Para se ter uma idéia, em 1993, a média das lavouras do Estado era de nove sacas por hectare. Hoje, a média do Estado é de 22,5 sacas por hectare. "Mas, tem produtores que, investindo em irrigação e adubação, estão conseguindo colher mais de 120 sacas por hectare", revela Aymbiré.

Em quinze anos de pesquisa na área de melhoramento genético com a espécie *Coffea canephora* o Incaper desenvolveu quatro variedades clonais e uma de propagação sexuada, lançadas até o ano de 2000. Estas variedades têm se constituído na base para a renovação do parque cafeeiro da espécie no Espírito Santo e contribuído de forma efetiva para o avanço tecnológico da cultura em todo o País.

A forma natural de reprodução da espécie leva à formação de lavouras muito heterogêneas, com plantas expressando características muito distintas quanto à arquitetura, vigor, época e uniformidade de maturação de frutos, tamanho e peso de grãos, susceptibilidade a pragas e doenças e, especialmente, quanto ao potencial produtivo. "Estes fatores foram obstáculos

importantes para o crescimento da produtividade e da qualidade final do produto obtido", destaca Aymbiré.

"Os primeiros trabalhos de melhoramento genético com a espécie, realizados a partir de 1985, pela Emcapa, hoje Incaper, tinham como principais objetivos a seleção de genótipos com alta produtividade e estabilidade de produção, a uniformidade de maturação de frutos e diferentes épocas de maturação, frutos de maior tamanho, porte baixo e adequado para adensamento, tolerância às principais doenças e à seca, menor teor de cafeína, maior teor de sólidos solúveis, entre outros", ressalta a engenheira agrônoma Maria Amélia Gava Ferrão.

De 1985 a 1988 foram selecionadas 267 plantas matrizes nos principais municípios produtores do Espírito Santo, principalmente da região Norte. Estas matrizes foram multiplicadas e seus clones avaliados na fazenda experimental do Incaper, em Marilândia.

Dos 77 clones selecionados na primeira fase do trabalho, 43 foram considerados superiores. Destes, 32 foram agrupados em três grupos em função de características comuns, notadamente: porte e arquitetura das plantas, diâmetro das copas, número de hastes ortotrópicas, produtividade, compatibilidade genética e, sobretudo, a época de maturação dos frutos.

"Cada um dos grupos originou uma variedade clonal, lançadas em

1993, denominadas: Emcapa 8111, Emcapa 8121 e Emcapa 8131, de época de maturação precoce, intermediária e tardia, respectivamente", explica a pesquisadora Scheilla Marina Bragança.

O próximo desafio foi desenvolver uma nova variedade, com plantas resistentes à seca, devido ao déficit hídrico acentuado existente na maior parte da principal região produtora do Estado. Buscando meios para aumentar a produtividade com baixo custo de produção, foi feita uma seleção, entre os clones mais promissores do programa, daqueles com características de tolerância à seca.

Entre 1994 e 1998, os clones foram avaliados em Marilândia, Sooretama, São Gabriel da Palha e Cachoeiro de Itapemirim. Nos dois primeiros ambientes, em condição irrigada e não irrigada. "Após quatro colheitas foram identificados dez clones de in-

teresse. O agrupamento desses clones originou a variedade Emcapa 8141, batizada "Robustão Capixaba": variedade clonal de café conilon tolerante à seca", fala o pesquisador Romário Gava Ferrão.

No ano de 2000 o Incaper lançou a quinta variedade melhorada de café conilon: a Emcapa 8151, batizada "Robusta Tropical", sendo esta de propagação via sementes. A variedade foi obtida através da recombinação dos 53 clones elites até então selecionados pelo programa de melhoramento. "Esta variedade visa atender às regiões com deficiências de ofertas de mudas das variedades clonais recomendadas e, prioritariamente, aos pequenos produtores que utilizam seus próprios materiais genéticos como matrizes", explica Maria Amélia.



O Incaper iniciou os primeiros trabalhos de melhoramento genético com o conilon no Estado em 1985



Novos materiais em 2004

Uma das novidades para o próximo ano é a produção *in vitro* de mudas clonais

Se há uma turma que pode ser chamada de incansável são os pesquisadores da área de melhoramento genético. Eles sempre querem mais e acreditam que pode ficar melhor ainda. Atualmente, os pesquisadores do Incaper se preparam para o lançamento de uma nova variedade de conilon, que deve ser lançada em meados de 2004, fruto de 18 anos de pesquisas.

Um grande aliado dos pesquisadores são os agricultores, que selecionam e indicam as melhores plantas. "Temos hoje cerca de 500 clones sendo avaliados", revela Aymbiré. Uma das novidades, que deve chegar às mãos dos produtores em breve, é a produção *in vitro* de mudas clonais. Com a técnica vai ser possível produzir até 100 mudas a partir de cada centímetro quadrado de uma folha, permitindo o acesso mais rápido dos agricultores aos novos materiais melhorados.

O Incaper também se dedica a um trabalho de melhoramento de populações, que demanda um grande período de tempo para gerar resultados aplicados. Trata-se, contudo, de uma linha de pesquisa de grande interesse, que visa a explorar o potencial genético existente nas populações naturais da região. O Instituto trabalha, ainda, bus-



As metas do Plano Estratégico da Agricultura Capixaba (Pedeag) visam melhor qualidade e mais valorização do café

cando a criação de híbridos de desempenho superior, visando sempre melhorar a performance da atividade.

Por fim, todo material genético identificado como sendo possuidor de alguma característica de interesse é mantido num Banco de Germoplasma localizado na Fazenda Experimental de Marilândia, para utilização em trabalhos futuros. Esta coleção se constitui na única do gênero, com a espécie *Coffea Canephora*, variedade conilon, mantida no mundo.

Tolerância à seca é a principal característica

Você já imaginou uma planta, que mesmo sem irrigação alcança altos níveis de produtividade? Parece quase impossível, mas é mais um fruto das possibilidades que a tecnologia do melhoramento genético pode gerar.

Criado especialmente para os produtores que não têm condições de irrigar a plantação, seja por falta de recursos hídricos ou mesmo fatores econômicos, nasceu a menina dos olhos dos pesquisadores do Incaper: o "Robustão Capixaba".

Assim é apelidado o Emcapa 8141. A variedade foi obtida numa pesquisa, na qual foi avaliada a tolerância ao estresse hídrico de 300 clones selecionados em um universo de 20 milhões

de plantas no Norte do Estado. Esse trabalho foi realizado entre 1985 e 1999.

Formada por um conjunto de dez clones, o "Robustão Capixaba" apresenta alta produtividade, estabilidade de produção, alto vigor, rusticidade, pouca desfolha, tolerância às principais doenças, uniformidade de maturação dos frutos, alta qualidade do produto final e arquitetura de planta adequada ao adensamento.

Trocando em miúdos: mesmo em condições de seca ele chega a produzir, em média, 60 sacas por hectare. Quando irrigado, pode praticamente dobrar a produtividade, com casos de produtores capixabas que chegaram a colher mais de 120 sacas por hectare.

As primeiras variedades



Emcapa 8111 – Variedade formada pelo agrupamento de 9 clones, a principal característica do Emcapa 8111 é a matura-

ção precoce dos frutos. A colheita se dá normalmente no mês de maio, com produtividade média de 58 sacas por hectare.



Emcapa 8131 – Variedade clonal formada pelo agrupamento de 9 clones, distinguindo-se das demais por apresentar maturação tardia dos frutos. A colheita se dá

normalmente no mês de julho. Apresenta, nas primeiras quatro primeiras colheitas, uma produtividade média da ordem de 60 sacas por hectare.



Emcapa 8121 – Variedade clonal formada pelo agrupamento de 14 clones. Diferencia-se das demais por apresentar maturação dos frutos, normalmente no mês

de junho. Apresenta, nas primeiras quatro colheitas, uma produtividade média de 60 sacas por hectare.

A trajetória do café

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Já em 1850 a cultura do café era vital para a economia capixaba, sendo fundamental para o desenvolvimento econômico do ES

A trajetória histórica da cafeicultura nacional interage com a da própria sociedade brasileira. No Espírito Santo, é inegável a importância da cultura do café no desenvolvimento econômico do Estado, onde a expansão da cafeicultura foi rápida. Já em 1850 a cultura do café era ponto principal na economia capixaba.

Grças ao café a cidade de Vitória foi urbanizada, surgiram novas estradas ligando o interior à capital, ferrovias foram construídas, nasceram novas cidades e outras tantas se desenvolveram, e o Porto de Vitória surgiu, cresceu e se modernizou.

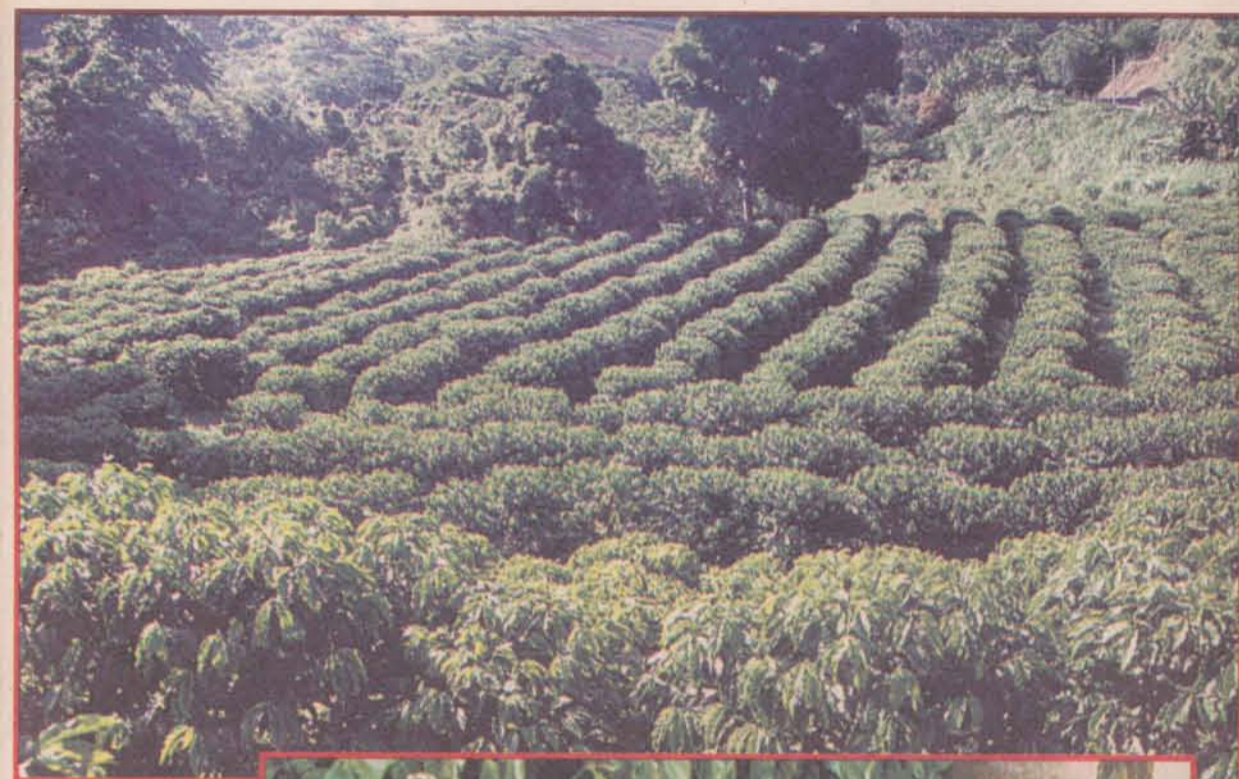
A cafeicultura é hoje a principal atividade do agronegócio capixaba. Responde por 40% do PIB agropecuário do Estado, movimenta cerca de R\$ 900 milhões por ano e é responsável

pela ocupação de mais de 450 mil pessoas.

O cultivo dos cafezais capixabas iniciou-se sob influência do Rio de Janeiro na metade do século XIX. O café chegou em terras capixabas pelo Sul e, com o decorrer dos anos, a cafeicultura foi se consolidando como atividade econômica em todo o Estado.

Naquele período, o café mostrava vantagens comparativas conquistando, progressivamente, áreas antes cultivadas com cana-de-açúcar. Mas, toda a estrutura produtiva canavieira foi reproduzida nos cafezais: monocultura e regime escravocrata.

A atividade cafeicultura não se traduziu nesse início em um novo padrão de desenvolvimento econômico, mas em uma substituição interna no modelo primário exportador canavieiro.



A cafeicultura é hoje a principal atividade do agronegócio capixaba. Responde por 40% do PIB agropecuário do Estado, movimenta cerca de R\$ 900 milhões por ano e é responsável pela ocupação de mais de 450 mil pessoas

Cultura é fundamental para a economia capixaba

Nos últimos anos do século XIX e no início do século XX, o café foi o produto que mais influenciou na economia do Espírito Santo. Isso porque, no período entre 1891 e 1895, o valor da exportação do café crescia a cada dia, ao contrário dos demais produtos do Estado.

As estatísticas da época não revelam movimento de exportação de outros gêneros. Ao contrário, agricultores de todo o Estado se dedicavam ao plantio do café. No período entre 1908 a 1920, o café chegou a significar entre 81% a 91% da arrecadação do orçamento estadual.

Mas, segundo a professora Maria da Penha Siqueira no livro "O Desenvolvimento do Porto de Vitória 1870-1940", devido à produção elevada, às sucessivas secas e também ao início da I Guerra Mundial, o preço do café sofreu uma queda significativa.

Entre 1930 e 1960, novamente a economia do Espírito Santo se encontrava fragilizada devido às crises na cafeicultura brasileira. Os preços do café declinaram e o desempenho da produção brasileira apresentava uma acentuada queda. Para aumentar os preços

do café, o Governo Getúlio Vargas chegou a comprar e destruir cerca de 80 milhões de sacas. As repetidas supersafas continuaram forçando a queda dos preços no mercado internacional.

Em 1962, o Grupo Executivo de Racionalização da Cafeicultura, Gerca, elaborou um programa para erradicação dos cafezais das regiões brasileiras inaptas e que representavam produtividade inferior a seis sacas beneficiadas / mil pés. Resultado: 235 milhões de pés foram destruídos e 239 mil hectares de terra estavam liberadas. O programa deu errado e provocou desemprego.

Alarmados com a crise econômica, as autoridades do Governo Estadual e empresários passaram a pressionar os órgãos Federais. Por meio de um acordo entre o Governo Estadual e o Instituto Brasileiro do Café (IBC), foram repassados recursos para a retomada da atividade. E, somente em 1969, passou a operar um mecanismo de incentivos fiscais vinculados ao Governo Estadual, com política voltada para a industrialização e a diversificação da economia cafeeira.



Jerônimo Monteiro trouxe o conilon para o Estado

Segundo os pesquisadores, a espécie *Coffea Canephora* chegou ao Espírito Santo pelas mãos de Jerônimo Monteiro, ex-governador do Estado. As primeiras sementes foram plantadas em Cachoeiro de Itapemirim, sendo posteriormente levadas para a região Norte do Estado.

Mas a exploração comercial

do conilon só passou a ter mais expressão a partir dos anos 60, com objetivo inicial de utilização em áreas consideradas marginais para *Coffea Arabica*.

O termo 'Conillon' é originário da expressão original francesa "Kouillow", nome de um rio localizado numa região da África onde a

variedade foi encontrada.

Seu nome científico é *Coffea Canephora*, mas a espécie também é genericamente designada como "café robusta". No interior do Espírito Santo, os agricultores, em sua maioria descendentes dos imigrantes italianos que disseminaram a cultura da variedade, o café foi batizado "Canelão".

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Faturamento aumenta em R\$ 435 mi

Além do aumento da renda, 33 mil novos empregos foram gerados na cafeicultura de conilon



A mobilização de mão-de-obra nas lavouras aumentou 18,8% e a contratação temporária 47%

Os acréscimos na produtividade e produção da lavoura de Conilon levaram a um crescimento real de receita bruta na mesma proporção. A safra de 2002 representou um aumento de R\$ 435 milhões sobre o valor da produção obtida há dez anos, quando as novas variedades começaram a ser introduzidas na cafeicultura capixaba.

A mobilização de mão-de-obra nas lavouras também aumentou 18,8% enquanto a contratação temporária subiu 47%, nos últimos dez anos. "Foram gerados 33 mil novos empregos na cafeicultura de Conilon. Atualmente, mais de 209 mil trabalhadores estão envolvidos, somente no setor produção", destaca a economista da Seag, Adriana Moraes.

Segundo o subsecretário de Agricultura, Wolmar Loss, os ganhos de produtividade ensejaram um aumento da remuneração da força de trabalho, proporcionado pelo aumento da produtividade, e u-

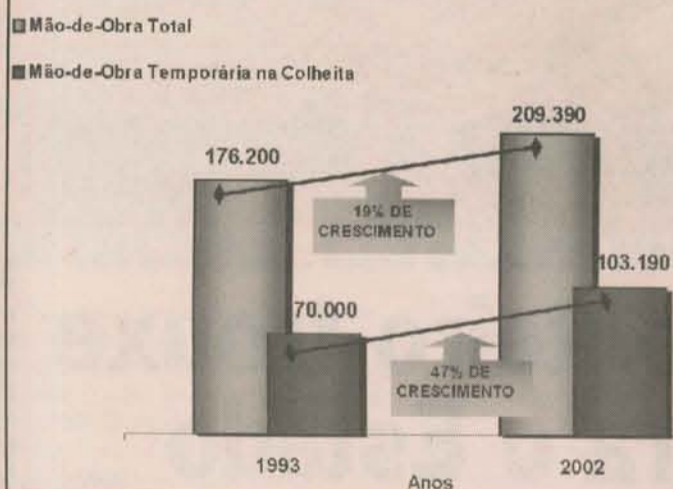
ma distribuição de renda mais uniforme devido a característica do regime de trabalho na lavoura, que se realiza em modalidade de parceria, como é o caso dos meeiros.

Os impactos positivos contabilizados pelos cafeicultores que adotaram as novas variedades combinam expansão da renda e do emprego com a vantagem de não provocar realocação de mão-de-obra ou desencadear processos de concentração de renda nas principais regiões produtoras.

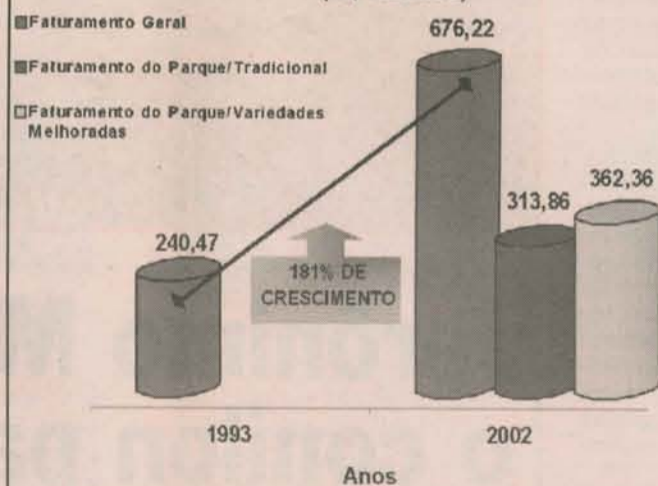
Para Loss, outro aspecto relevante foi o aumento das contratações temporárias. A adoção de novas tecnologias não foi determinante na liberação de mão-de-obra do setor, o que se deve a um processo histórico.

A expansão da produção, decorrente do aumento da produtividade das lavouras de conilon, demanda mão-de-obra, que é atendida em caráter temporário nas épocas de colheita, suprimindo a falta de mão-de-obra rural fixa e oportunizando o emprego sazonal.

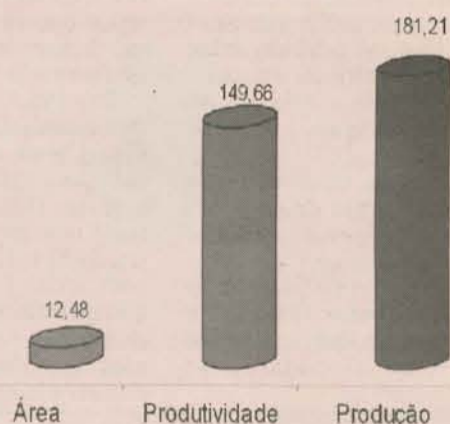
Mão-de-Obra Envolvida na Produção de Conilon (pessoas)



Faturamento Bruto na Cafeicultura de Conilon (R\$ milhões)



Crescimento da Área, Produtividade e Produção, no período 1993 - 2002 (em %)



EXPEDIENTE

Edição

Dinâmica de Comunicação
(3322-7911)

Jornalista Responsável

Fabiana Pizzani

Sub-Editora: Bruna Lage

Texto

Eustáquio Palhares, Bruna Lage
e Fabiana Pizzani

Edição Eletrônica: Cleber Silveira

Tratamento de Imagens: Luiz Azevedo

Produtividade aumenta 150%

Com as novas tecnologias, a produtividade média do café conilon do Estado aumentou de 9 para 22,5 sacas por hectare

As variedades melhoradas desenvolvidas pelo Incaper nos últimos dez anos causaram impactos significativos, tanto direta como indiretamente sobre a quantidade e a qualidade da produção de café conilon no Espírito Santo. Um primeiro impacto positivo foi o aumento da produção através do incremento da produtividade do setor, com a incorporação de apenas 12% na área plantada.

"A produtividade média do Estado foi ampliada em 150%, saltando de 9 para 22,5 sacas por hectare, com a incorporação das tecnologias. Se considerarmos somente as lavouras com variedades melhoradas, a produtividade é de 40 sacas por hectare, numa expansão de 169%, em relação a 1993", destaca o gerente de Estudos e Programação da Secretaria de Estado da Agricultura, Enio Bergoli da Costa.

Outro efeito positivo foi o de indução de outras tecnologias, principalmente aquelas relativas à irrigação, nutrição e densi-

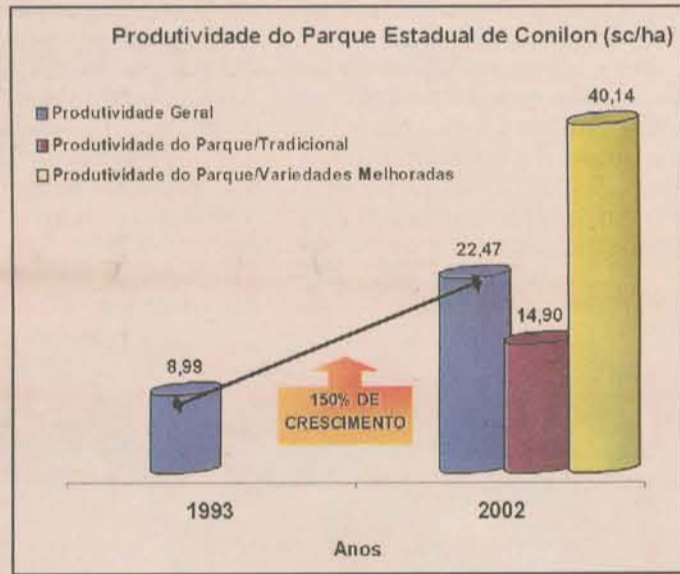
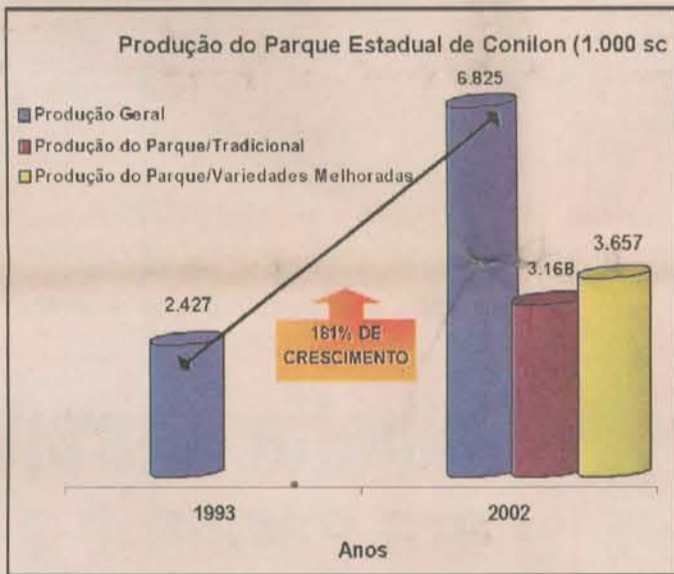
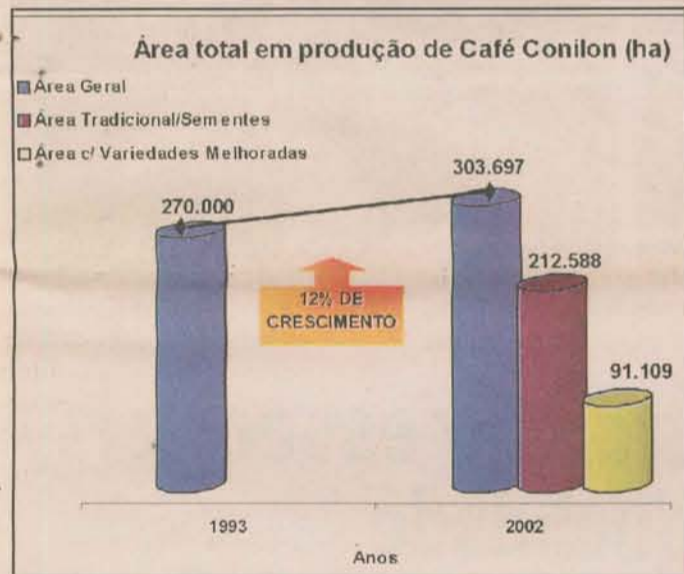
dade do plantio. "Isso resultou na adesão dos cafeicultores tradicionais às novas variedades, substituindo as lavouras e mesmo a incorporação de novos produtores estimulados pelos resultados conseguidos com a introdução das novas opções", conta o gerente da Seag.

As novas variedades, cujo nível de excelência em produtividade e qualidade consagram um domínio tecnológico da área agrícola oficial capixaba, já abrangem cerca de 40% das propriedades produtoras do café conilon. São cerca de 15 mil propriedades, que correspondem a 30% da área plantada com essa espécie no Estado.

De acordo com Bergoli, as áreas com variedades melhoradas correspondem a mais da metade da produção do café conilon no Espírito Santo, respondendo por 53,58% da colheita no ano passado. Esse efeito rebate diretamente no valor da produção. No ano de 2002 mais da metade do valor bruto de produção do café conilon derivou das lavouras com as novas variedades.



Em 2002 mais da metade da produção de conilon derivou das lavouras com as novas variedades



Resistência e fácil adaptação

Você já imaginou uma planta, que mesmo sem irrigação alcança altos níveis de produtividade? Isso é possível graças ao melhoramento genético.

Criado especialmente para os produtores que não têm condições de irrigar a plantação, nasceu a menina dos olhos dos pesquisadores do Incaper: o "Robustão Capixaba".

Assim é apelidado o Emcapa 8141. A variedade foi obtida numa pesquisa, na qual foi avaliada a tolerância ao estresse hídrico de 300 clones selecionados em um universo de 20 milhões de plantas no Norte do Estado.

Formada por um conjunto de

dez clones, o "Robustão Capixaba" apresenta alta produtividade, estabilidade de produção, alto vigor, rusticidade, pouca desfolha, tolerância às principais doenças, uniformidade de maturação dos frutos e alta qualidade do produto final.

Uma outra variedade, lançada no ano 2000, o Emcaper 8151, conhecido como "Robusta Tropical", foi desenvolvida especialmente para atender às regiões com pouca oferta de mudas e os pequenos e médios produtores, sendo um material genéticomais rústico.

Sua principal característica é a alta produtividade aliada à fácil adaptação a diferentes regiões do Estado.



O Robusta Tropical tem alta produtividade e é de fácil adaptação

DIVULGAÇÃO

Poda correta dobra a produção

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

A poda de produção do café conilon aumenta a vida produtiva do cafezal, dá mais força à planta e estimula a brotação

Formar uma lavoura de café conilon custa muito dinheiro. Para garantir o lucro são necessárias safras boas e contínuas. Isto se consegue com a poda da produção, que é uma das práticas culturais mais importantes da cafeicultura.

A poda de produção é barata e aumenta a produtividade, além disso foi testada e comprovada pela Emcapa junto a vários produtores do Espírito Santo, embora a maioria das podas de café realizadas pelos produtores capixabas prejudiquem o cafezal.

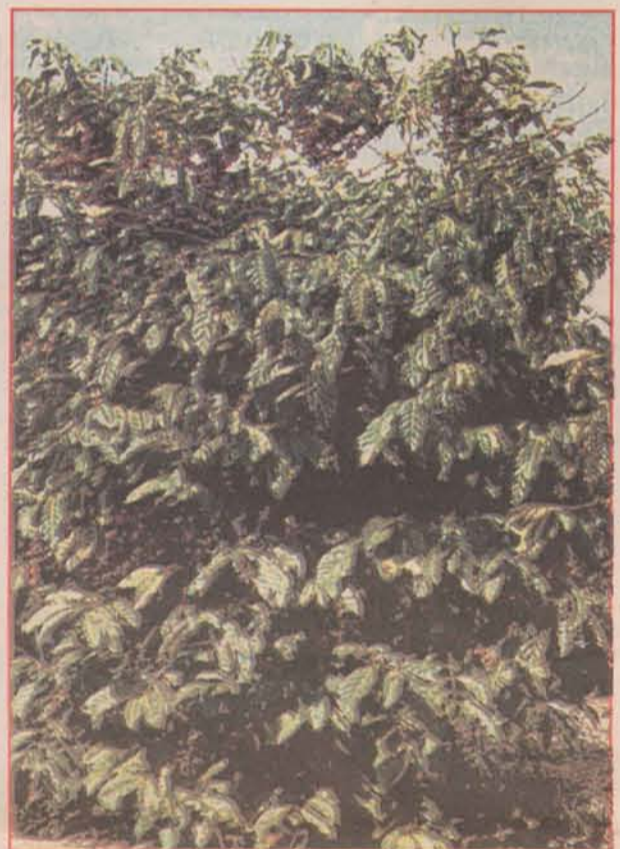
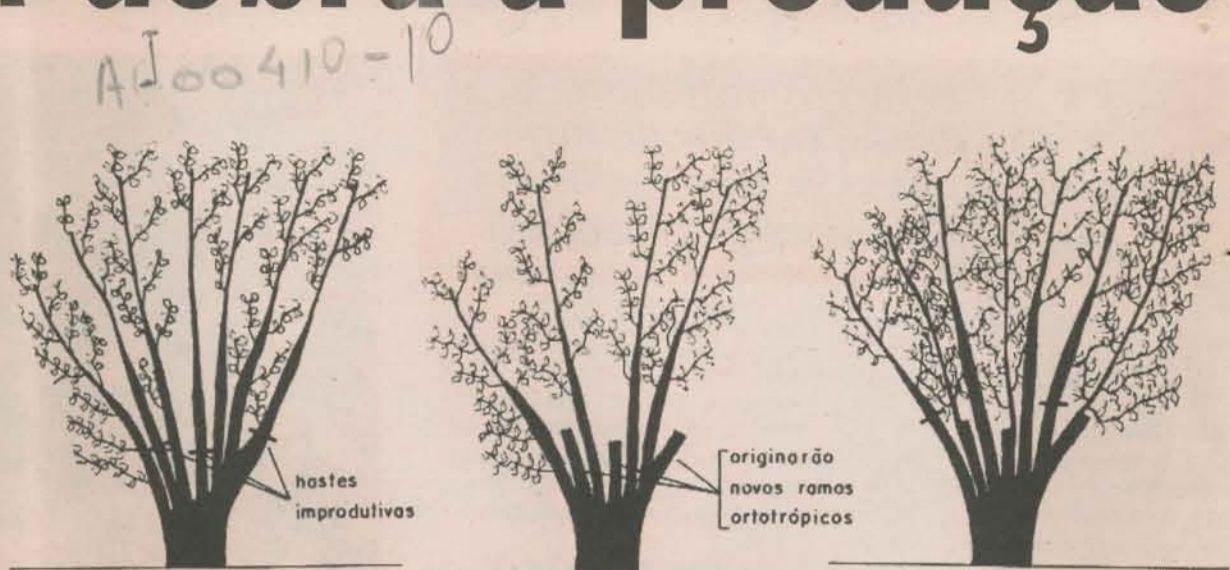
A limpeza dos ramos secos que já produziram, a eliminação de saia e a desbrota total, não são podas de produção, mas sim o corte dos galhos velhos e improdutivos e a condução de brotos novos e vigorosos para manter na planta apenas galhos de 1, 2 e 3 anos de idade.

As vantagens da poda de produção são o aumento da vida produtiva do cafezal, o aumento da folhagem, mais força à planta, estimula brotos novos que garantem boa produção e facilita a colheita, o controle da broca e outros tratamentos da lavoura.

A poda independe da idade do cafezal. O ideal é iniciar logo após a segunda colheita, todos os anos, antes da florada. O custo será só com a mão-de-obra e ferramentas. Na primeira poda de uma lavoura adulta, um homem faz os cortes em 100 pés de café por dia. Nos anos seguintes, um homem poda cerca de 200 plantas num dia.

A poda deve ser feita por pessoas treinadas, para não prejudicar a planta. Para maiores informações é importante procurar a Emater ou a prefeitura do município. O corte da poda deve ser feito de preferência com tesourão de poda ou outra ferramenta, evitando lascas o galho. O segundo passo é cortar os galhos velhos e improdutivos.

Em seguida, cortar o excesso de ramos improdutivos de dentro da copa da planta e cortar o galho 5 cm acima do broto vigoroso. Caso não tenha, o galho deve ser cortado 5 cm acima da origem. Após, fazer a desbrota quando os brotos dos galhos podados tiverem de 15 a 20 cm de comprimento, deixando apenas um broto por cada galho podado e no máximo seis brotos por planta, bem distribuídos.



O cafeeiro sem poda é pouco produtivo, enquanto a prática correta desenvolve a planta



Os frutos colhidos não devem ser misturados aos do chão

Colheita e preparo são essenciais para garantir a qualidade

A qualidade tem sido o diferencial para a sustentabilidade da cafeicultura, especialmente para o café das montanhas do Espírito Santo. O café conilon, bem preparado, com tipo e bebida superiores propiciam a agregação significativa de valor e a abertura de novos mercados para a comercialização.

Alguns procedimentos iniciados na colheita até a comercialização do café beneficiado são imprescindíveis para se atingir padrões elevados de qualidade. Um deles é, antes de iniciar a colheita, limpar os equipamentos e toda a estrutura de colheita, processamento e armazenamento, providenciando os repa-

ros necessários.

Outro procedimento indicado é iniciar a colheita quando a maioria dos frutos estiverem maduros, utilizando panos ou peneiras, e começando pelos talhões nos quais a maturação estiver mais adiantada. Os frutos colhidos não devem ser misturados aos de varrição, caídos no chão.

Após a colheita, é recomendável retirar as impurezas grosseiras, como paus, pedras e terra, ainda no campo, pela abanação manual e/ou, posteriormente, em peneiras mecânicas. O ideal é usar sacos de tecido na colheita e manter o café na sobra, até seu transporte

para o terreiro, evitando fermentações indesejáveis. Levantar e transportar o café no mesmo dia é o mais correto.

Para eliminar impurezas e separar os frutos secos dos verdes e cerejas é recomendável usar lavador. Para a produção de café cereja descascado, os frutos verdes e cerejas devem ser passados pelo descascador para a separação dos grãos verdes e a retirada da casca dos grãos maduros, no mesmo dia da colheita. Para preservar a qualidade do produto é necessário aumentar a proporção de cafés finos e diminuir a infestação da broca na safra seguinte.

DICAS PARA MANTER A QUALIDADE DO CAFÉ

- Não colher café com percentual elevado de frutos verdes;
- Não derrubar café no chão;
- Não deixar grãos no pé ou no chão, para evitar a broca-do-café na safra seguinte;
- Não misturar o café de pano ou peneira com o de varrição;
- Não deixar o café colhido de um dia para o outro na roça;
- Não deixar o café recém-colhido amontoado no terreiro;
- Não armazenar o café com umidade fora do padrão, 11 - 12%;
- Não armazenar outros produtos junto com o café;
- Não armazenar café em locais com alta umidade, alta temperatura e muita luz.

Reconhecimento mundial

A-00410-11

LÉO JÚNIOR

A posição de vanguarda do Estado em tecnologias de conilon tem chamado a atenção de outros países concorrentes

A ascensão da lavoura cafeeira de conilon no Espírito Santo é fruto do trabalho e de estudos dos pesquisadores do Instituto Capi-xaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). O órgão já soma dezoito anos de pesquisas e estudos em café conilon, num trabalho iniciado em 1985, na antiga Emcapa (85 a 99), depois Emcaper (99 e 00) e desde 2001, Incaper.

Atualmente, o Instituto desenvolve 15 projetos de pesquisa em toda a cadeia produtiva do café conilon. São 12 pesquisadores e 50 extensionistas fazendo pesquisas em todos os municípios produtores. A estrutura do Incaper reúne ainda 7 laboratórios e 12 fazendas experimentais voltadas à pesquisa e ao desenvolvimento de tecnologia.

Um destaque para o sucesso do trabalho é a qualificação do corpo técnico. Com nível de mestrado e doutorado, os pesquisadores são reconhecidos internacionalmente.

“Periodicamente pesquisadores e técnicos do Brasil e do mundo agendam visitas em nossos campos experimentais para conhecer nossos trabalhos e avanços em conilon. Temos orgulho do trabalho rea-

lizado pelo Estado, através do Incaper, fruto de planejamento e ações competentes com visão de longo prazo oriundos do Recafé, plano elaborado em 1993”, explica o diretor técnico do Incaper, Antonio Elias Souza da Silva.

Segundo ele, a cafeicultura de conilon dispõe de tecnologias que estão sendo adotadas com grande aceitação pelos cafeicultores no Espírito Santo. “A grande contribuição da pesquisa pública é que os resultados gerados - conhecimentos, informações e tecnologias - são imediatamente disponibilizados e apropriados diretamente pelos usuários, haja vista sua função social. Diferentemente de empresas privadas, que ao gerarem resultados de pesquisa, que representam avanços tecnológicos, não os disponibilizam imediatamente, tendo em vista que os utilizam como fator de competitividade no mercado”, afirma o diretor técnico do Incaper.

O reconhecimento da posição de vanguarda do Estado em tecnologias de conilon tem chamado a atenção de outros países concorrentes, fato este que levou o Incaper a iniciar um trabalho no sentido da proteção do conhecimento, junto à Agência Brasileira de Inteligência (ABIN).



O Incaper detém as melhores tecnologias e conhecimentos sobre café conilon no mundo

O destino dos cafés capixabas

Do total da produção de arábica, 70% são exportados e 30% abastecem o mercado interno. No caso do robusta, na média, 40% são exportados e 60% ficam no mercado interno, com predominância de compra pelas solubilizadoras.

Em 2002, o Porto de Vitória exportou 8,2 milhões de sacas de café, sendo 3,8 milhões de conilon.

Espírito Santo é o maior produtor de conilon do Brasil

Com o uso do café solúvel em todo o mundo, o conilon passou a ser matéria-prima com características excelentes para o comprador: menor preço, paladar neutro, maior concentração de extratos e maior rendimento industrial.

Atualmente, o Estado, tradicional produtor de café arábica, é responsável por 65 a 70% da produção nacional de conilon. O Espírito Santo figura no cenário nacional como o 1º produtor de café conilon e 2º maior produtor de café do Brasil, com 530 mil hectares cultivados, distribuídos em 200 mil hectares de arábica e 330 mil hectares de conilon, envolvendo mais de 450 mil pessoas, em mais de 60 mil propriedades rurais. Cerca de 40% de toda renda gerada pela agricultura vem do café.

O plantio de café conilon é destaque no Norte do Estado,

principalmente em Jaguaré, Vila Valério, Nova Venécia, São Gabriel da Palha, Boa Esperança, Águia Branca, São Domingos do Norte, Mucurici.

Somente nas lavouras de conilon, existem cerca de 209 mil pessoas envolvidas, o que demonstra a importância da agricultura familiar e seus desdobramentos econômicos, sociais e ambientais nas relações de produção de café robusta no Espírito Santo.

Um ponto importante é o tamanho médio das lavouras dessa espécie de café, que é de apenas 9,85 hectares. Outro fator que merece destaque refere-se à estratificação das propriedades cafeeiras de robusta, em que cerca de 74% da área plantada situa-se em propriedades inferiores a 50 hectares, sendo 28% com menos de 10 hectares.

“Robusta Tropical”: alta produtividade

Lançada no ano 2000, o Emcaper 8151, conhecido como “Robusta Tropical”, foi obtido através da recombinação dos 53 clones elites selecionados no programa. A primeira variedade melhorada de conilon de propagação por semente do Espírito Santo foi desenvolvida para atender às regiões com deficiências de oferta de mudas e os pequenos e médios produtores.

Sua principal característica

é a alta produtividade aliada à fácil adaptação a diferentes regiões do Estado. Esta variedade confere grande estabilidade aos cafeicultores por se tratar de um material genético mais rústico. Outro ponto forte da variedade é o menor custo na implantação da lavoura em função do menor preço das mudas e da maior facilidade de pegamento. A maturação dos frutos ocorre, normalmente, entre maio e junho.



DIVULGAÇÃO

Antonio Joaquim de Souza Neto preside a maior cooperativa de conilon do Brasil

DESTAQUES DO CONILON CAPIXABA

- O ES produz de 65 a 70% da produção nacional
- A Cooabriel é a maior cooperativa do Brasil
- Jaguaré é o maior produtor brasileiro
- O ES tem a maior produtividade nacional

A 100410 - 12

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Avanços na lavoura do café

LEO JÚNIOR

As cinco variedades melhoradas de café conilon são capazes de produzir em grande quantidade mesmo em condições adversas

Ao comemorar o décimo aniversário do lançamento das três primeiras variedades clonais de café conilon – Emcapa 8111, Emcapa 8121 e Emcapa 8131, desenvolvidas pelo Incaper, o Estado do Espírito Santo se consolida como o maior produtor nacional de conilon. Em 2002, a produção estadual foi de 6,825 milhões de sacas beneficiadas, cerca de 65% da produção brasileira.

Estes números refletem a importância que a cultura tem para os agricultores e para a economia do Estado. Desse modo, a atenção destinada às inovações é proporcional aos resultados obtidos nas pesquisas da cultura.

Atualmente, as cinco variedades melhoradas de co-

nilon disponibilizadas aos agricultores são capazes de produzir em grande quantidade mesmo em condições adversas de clima e solo. E mais uma variedade está em fase final de pesquisa com previsão de ser lançada em junho de 2004.

Segundo o coordenador estadual do programa de cafeicultura do Incaper, Lúcio Demuner, esse avanço na lavoura cafeeira do Espírito Santo ocorreu devido à adoção de tecnologias geradas pelo órgão, principalmente as variedades melhoradas em parceria com o setor privado e as cooperativas.

“O cafeicultor capixaba agora tem à disposição plantas resistentes à seca, recomendação de adubação apropriada para cada espécie com base na análise do solo e



A produção aumentou após a utilização das variedades melhoradas desenvolvidas pelo Incaper

das folhas, através do método DRIS, poda e condução das lavouras com número de hastes adequadas por hectare, além de calagem e irri-

gação planejadas”, destaca Lúcio.

“Com as metas estabelecidas pelo Plano Estratégico da Agricultura Capixaba (Pe-

deag) no sentido de melhorar a qualidade do conilon, os produtores vão poder agregar mais valor ao produto final”, visualiza.

PEDEAG. A AGRICULTURA DO ESPÍRITO SANTO SABE ONDE PLANTAR OS PÉS.



O Plano Estratégico da Agricultura Capixaba - PEDEAG, um projeto inédito na história do Estado, é uma análise completa que traça o diagnóstico e propõe estratégias para garantir a sustentabilidade econômica, social e ambiental dos principais setores que compõem o agronegócio no Espírito Santo. Seu objetivo é elevar a renda do produtor rural, profissionalizar a agricultura familiar e investir em logística e infra-estrutura. Com o PEDEAG, nossa agricultura ganha objetividade, horizontes mais longos e, principalmente, competitividade frente às crescentes exigências dos mercados nacionais e internacionais.

PEDEAG
Plano
Estratégico
da Agricultura Capixaba
www.incaper.es.gov.br/pedeag

Realização

Apoio

ESPÍRITO SANTO
GOVERNO DA MUDANÇA
SECRETARIA DA AGRICULTURA

FUTURA
Indicando rumos

cdn
Compartilhando a notícia